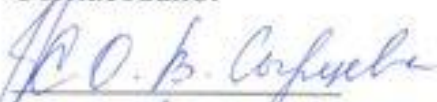


Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Буйский техникум железнодорожного транспорта Костромской области»

Согласовано:


«30» августа 2019 г.

УТВЕРЖДЕНО

приказом директора ОГБПОУ
«БТЖТ Костромской области»
№ 404 от «30» августа 2019 года

Комплект контрольно-оценочных средств
по профессиональной дисциплине

АПД.04 «Технология приготовления сладких блюд и напитков, хлебобулочных и
мучных изделий»

по профессии: 16675. «Повар».

Комплект контрольно-оценочных средств разработан на основе ~~Федерального~~ профессионального стандарта среднего профессионального образования по профессии: 16675. «Повар», АПД.04 «Технология приготовления сладких блюд и напитков, хлебобулочных и мучных изделий»

Разработчик(и):

ОГБПОУ «БТЖТ
Костромской области»
(место работы)

преподаватель
(занимаемая должность)

Яблокова Л.В
(инициалы, фамилия)

(место работы)

(занимаемая должность)

ЛВ

(инициалы, фамилия)

Одобрено на заседании предметно-цикловой комиссии

Протокол № 1 от «30» августа 20 19 г.

Председатель ПЦК Габдуллин В.С.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Результатом освоения профессионального обучения по программе профессиональной подготовки является готовность обучающего к самостоятельному выполнению работ и к профессиональной деятельности

1. Результаты освоения обучающимися, подлежащие проверке.

1.1 Профессиональные знания и умения

Повар должен **уметь:**

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам; к простым хлебобулочным, мучным изделиям;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков; хлебобулочных, мучных изделий;
- использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков; хлебобулочных, мучных изделий;
- оценивать качество готовых блюд;

Повар должен **знать:**

- классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков; хлебобулочных изделий
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков; хлебобулочных, мучных изделий;
- последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков; хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;
- правила проведения бракеража;
- способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных изделий;
- правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных изделий;

1.2. Результаты обучения

Результатом производственного обучения по программе профессиональной подготовки является накопление опыта самостоятельного выполнения работ; совершенствование профессиональных умений и навыков, формирование творчески мыслящей личности и готовность работать самостоятельно на производстве.

2. ФОРМА ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ

Формой итоговой аттестации является квалификационный экзамен

Квалификационный экзамен состоит из 2 частей:

- проверка теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартов по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих;
- выполнение практической квалификационной работы (в соответствии с перечнем практических квалификационных работ).

Обе части экзамена являются равноправными и обязательными.

Итогом квалификационного экзамена является средний балл (оценка) теоретических знаний и практических, умений и навыков обучающихся.

3. ОЦЕНКА ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ

3.1. Общие положения

Основной целью оценки итоговой аттестации профессионального обучения по программе профессиональной подготовки является оценка практических умений, навыков и теоретических знаний обучающихся.

Оценка теоретических знаний осуществляется при выполнении тестовых заданий.

Оценка практических умений и навыков осуществляется при выполнении практических квалификационных работ.

Результаты обучения: умения, знания и общие компетенции	Показатели оценки результата
Уметь:	
У1. проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов; определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам; к простым хлебобулочным, мучным изделиям;	Обучающиеся владеют навыками органолептических методов, а так же определения их соответствия технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам
У2 выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков; хлебобулочных, мучных изделий;	Обучающиеся владеют навыками выбора производственного инвентаря
Знать:	
31. классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков; хлебобулочных изделий правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков; хлебобулочных, мучных изделий;	Обучающиеся владеют навыками классификации и ассортимента ,пищевой ценности, а так же требования к качеству сладких блюд и напитков
32. последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков; хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря; правила проведения бракеража;	Обучающиеся владеют навыками последовательности технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков, хлебобулочных и мучных изделий

3 3 способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных изделий; правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных изделий;	Обучающиеся владеют навыками способов отделки и вариантов оформления хлебобулочных, мучных изделий

**3.2. Задания для оценивания результатов освоения учебной дисциплины
АПД.04 «Технология приготовления сладких блюд и напитков,
хлебобулочных и мучных изделий»**

по профессии: 16675. «Повар».

Задания для оценивания освоения предмета.

Тестовое задание на ДЗ

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 15 вопросов

В тесте имеются задания на соотнесение, на выбор правильного ответа.

Время выполнения задания – 35 минут.

Вариант № 1.

Выберите правильный ответ

1. Дрожжи относят.....

- а) к химическим разрыхлителям
- б) к биологическим разрыхлителям
- в) к механическим разрыхлителям

2. Укажите соотношение воды и сахара при приготовлении помады основной.

- а) 1:3
- б) 1:2
- в) 1:1

3. Какое тесто приготавливают для кекса «Майского»?

- а) дрожжевое опарное тесто
- б) дрожжевое безопарное тесто
- в) дрожжевое слоёное тесто

4. Установите причину дефекта изделий из дрожжевого теста:

изделия тёмно- бурые, мякиш липнет

- а) в тесто положено мало соли
- б) тесто перекисло
- в) в тесто положено много сахара

5. Для приготовления песочного теста муку используют

- а) с небольшим содержанием клейковины
- б) муку с «сильной» клейковиной
- в) муку с очень «слабой» клейковиной

6. Температура хранения столовых яиц?

- а) от 0 до 20 градусов
- б) не выше 20 градусов

- 7 Какой водой промывают 3 — 4 раза сухофрукты перед варкой компота?
а) холодной;
б) горячей;
в) теплой.
- 8 Почему в процессе варки кисель из клюквы приобрел фиолетовую окраску?
а) перекипел;
б) добавили много сока;
в) варили в окисляющейся посуде.
9. Как подготавливают апельсины (мандарины) для варки компота?
а) очищают от кожицы, снимают остатки белой мякоти;
б) разрезают на дольки, раскладывают в креманки, стаканчики;
в) нарезают кружочками вместе с кожицей.
- 10 Каким становится компот после того, как в него добавляют лимонную кислоту, под действием которой сахароза распадается на глюкозу и фруктозу?
а) более кислым;
б) более сладким;
в) кисло-сладким.
11. Какие фрукты не варят, а раскладывают в креманки или стаканы, заливают теплым сиропом, охлаждают?
а) айву, яблоки, груши;
б) малину, землянику, мандарины, ананасы;
в) сливы, абрикосы, вишню.
12. В течение какого времени готовый компот из сухофруктов охлаждают до 10 °С и выдерживают для настаивания?
а) 6...8 ч;
б) 8... 10 ч;
в) 10... 12 ч.
- 13 Почему у киселя при хранении на поверхности образовалась пленка?
а) быстро охладили;
б) не посыпали сахаром;
в) использовали много крахмала.
14. Каким должен быть помол, чтобы получился лучший по качеству напиток из размолотого непосредственно перед варкой кофе?
а) крупного помола;
б) из обжаренных зерен;
в) мелкий.
15. Какова норма отпуска кофе натурального?
а) 50...75 г;
б) 75... 100 г;
в) 100... 150 г.

Вариант № 2.

Выберите правильный ответ

1. В состав заварного теста входят:
а) вода, мука, соль, сахар, маргарин, яйца.
б) яйца, сахар, мука, маргарин, сода.
в) вода, мука, соль, маргарин, яйца.
2. Наилучшая температура для развития дрожжей?
а) 17 – 20 градусов

- б) 28 – 32 градуса
- в) 45 – 50 градусов

3. Кекс «Здоровье» приготавливают:

- а) из дрожжевого безопарного теста
- б) из дрожжевого опарного теста
- в) песочного теста

4. При больших количествах сахара в тесте брожение:

- а) замедляется;
- б) ускоряется;
- в) не влияет на скорость брожения.

5. Виды молока и молочных продуктов, используемых в хлебопечении:

- а) солодовый экстракт;
- б) пастеризованное молоко;
- в) сухое молоко;
- г) молочная сыворотка;
- д) меланж;
- е) сметана.

6. При какой температуре должны храниться яйца

- а) от 0 до 4 °С;
- б) от 0 до 3 °С;
- в) от 0 до 1 °С.

7. Жиры, добавляемые в тесто:

- а) замедляют процесс брожения;
- б) ускоряют процесс брожения;
- в) не влияют на процесс брожения.

1. Сколько крахмала используют для приготовления киселя средней консистенции?

- а) 10...20 г;
- б) 30...40 г;
- в) 60...80 г.

8. Почему после приготовления кисель из ягод имеет жидкую консистенцию, хотя норма закладки соблюдалась?

- а) перекипел;
- б) добавили много сока;
- в) медленно охлаждали.

9. Каким способом закладывают подготовленные фрукты для компота из смеси сухофруктов?

- а) все сразу и варят в течение 20...30 мин;
- б) последовательно, учитывая продолжительность варки;
- в) закладывают, доводят до кипения, снимают для настаивания.

10. Каковы масса и температура отпуска киселей?

- а) 180 г, $t \sim 20$ °С;
- б) 200 г, $t \sim 15$ °С;
- в) 250 г, $t = 8$ °С.

11. Какая из перечисленных групп веществ обуславливает высокую пищевую ценность кофе?
 - а) белки, жиры, углеводы, витамины А, В, D и т.д.;
 - б) белки, жиры, сахар, кофеин, витамины;
 - в) белки, жиры, минеральные вещества.
12. Какова норма закладки молотого кофе на 1 порцию?
 - а) 6...8 г;
 - б) 5...6 г;
 - в) 10... 11 г.
13. С какой целью перед варкой какао-порошок смешивают с сахаром и добавляют небольшое количество воды?
 - а) для улучшения вкуса;
 - б) для получения однородной массы;
 - в) для улучшения цвета.
14. Как подают кофе по-восточному?
 - а) с молочными пенками от топленого молока;
 - б) со взбитыми сливками;
 - в) в турке, не процеживая, с холодной кипяченой водой.
15. При какой температуре подают горячие напитки?
 - а) не ниже 100 °С;
 - б) не ниже 75 °С;
 - в) не ниже 65 °С.

Комплект вопросов к экзаменационным билетам

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессиональной дисциплины АПД.04 «Технология приготовления сладких блюд и напитков, хлебобулочных и мучных изделий» по профессии: 16675. «Повар».

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ:

Структура задания для экзамена:

Ответить на вопросы, указанные в задании.

Время выполнения задания – 30 минут.

Билет №1

1. Составьте по памяти технологическую последовательность выполнения основных операций и ингредиенты необходимые при приготовлении блюда «Мусс клюквенный».
2. Составьте подробное описание подачи блюда.
3. Запишите в таблицу 3 требования к качеству блюда и их описание.

Билет №2

1. Составьте по памяти технологическую последовательность выполнения основных операций и ингредиенты необходимые при приготовлении блюда «Кисель молочный».
2. Составьте подробное описание подачи блюда.
3. Запишите в таблицу 3 требования к качеству блюда и их описание.

Билет №3

1. Составьте по памяти технологическую последовательность выполнения основных операций и ингредиенты необходимые при приготовлении блюда «Компот из сухофруктов».
2. Составьте подробное описание подачи блюда.
3. Запишите в таблицу 3 требования к качеству блюда и их описание.

Билет №4

1. Составьте по памяти технологическую последовательность выполнения основных операций и ингредиенты необходимые при приготовлении блюда «Пудинг рисовый».
2. Составьте подробное описание подачи блюда.
3. Запишите в таблицу 3 требования к качеству блюда и их описание.

Билет №5

1. Составьте по памяти технологическую последовательность выполнения основных операций и ингредиенты необходимые при приготовлении блюда «Шарлотка с яблоками».
2. Составьте подробное описание подачи блюда.
3. Запишите в таблицу 3 требования к качеству блюда и их описание.

Билет №6

1. Рассказать технологию приготовления этих изделий, необходимые ингредиенты, правила выпечки, требования к качеству.
2. Организуйте рабочее место кондитера для приготовления этих изделий и подберите необходимое оборудование для приготовления теста.
3. Санитарные требования к хлебобулочным изделиям.

Билет №7

1. Рассказать технологию приготовления этих изделий, необходимые ингредиенты, правила выпечки, требования к качеству.
2. Организуйте рабочее место кондитера для приготовления этих изделий и подберите необходимое оборудование для приготовления теста.
3. Санитарные требования к хлебобулочным изделиям.

Билет №7

1. Рассказать технологию приготовления этих изделий, необходимые ингредиенты, правила выпечки, требования к качеству.
2. Организуйте рабочее место кондитера для приготовления этих изделий и подберите необходимое оборудование для приготовления теста.
3. Санитарные требования к хлебобулочным изделиям.

Билет №8

Вы работаете в цехе мучных изделий. Вам необходимо приготовить "сочень с творогом" из сдобного пресного теста .

1. Рассказать технологию приготовления этих изделий, необходимые ингредиенты правила выпечки, требования к качеству.
2. Организуйте рабочее место кондитера для приготовления этих изделий и подберите необходимое оборудование для приготовления теста.
3. Санитарные требования к хлебобулочным изделиям.

Билет №8

Вы работаете в цехе мучных изделий. Вам необходимо приготовить "коржик молочный" из сдобного пресного теста .

1. Рассказать технологию приготовления этих изделий, необходимые ингредиенты правила выпечки, требования к качеству.
2. Организуйте рабочее место кондитера для приготовления этих изделий и подберите необходимое оборудование для приготовления теста.
3. Санитарные требования к хлебобулочным изделиям.

Билет №9

Вы работаете в цехе мучных изделий. Вам необходимо приготовить "кекс творожный" из сдобного творожного теста .

1. Рассказать технологию приготовления этих изделий, необходимые ингредиенты правила выпечки, требования к качеству.
2. Организуйте рабочее место кондитера для приготовления этих изделий и подберите необходимое оборудование для приготовления теста.
3. Санитарные требования к хлебобулочным изделиям.

Билет №10

Вы работаете в цехе мучных изделий. Вам необходимо приготовить "кольцо песочное" из песочного теста.

1. Рассказать технологию приготовления этих изделий, необходимые ингредиенты, правила выпечки, требования к качеству.
2. Организуйте рабочее место кондитера для приготовления этих изделий и подберите необходимое оборудование для приготовления теста.
3. Санитарные требования к хлебобулочным изделиям.

Оценка «Отлично» выставляется при следующих условиях:

- даны полные ответы на вопросы.

Оценка «Хорошо» выставляется при следующих условиях:

- данные ответы на вопросы имеют незначительные ошибки (отвечающий владеет терминологией дисциплины)

Оценка «Удовлетворительно» выставляется при следующих условиях:

- данные ответы на вопросы имеют незначительные ошибки (отвечающий в полной мере не владеет терминологией изученной дисциплины);

Основные источники литературы

1. Анфимова Н.А., Кулинария, учебник. - М. Издательский центр «Академия», 2016 – 400 с..
2. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, учебное пособие. - М. Издательский центр «Академия», 2016 – 432 с.
3. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов, учебник. - М. Издательский центр «Академия», 2016 – 336 с.
4. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учебное пособие - М., Издательский центр «Академия», 2016 - 496 с.

Дополнительные источники:

1. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий: учебное пособие, - М. Издательский центр «Академия», 2015 – 64 с.
2. www.culina-russia.ru/Literatura/magazine.html - Журнал «Питание и общество»
3. <http://pelmen4eg.ru> - Журнал «Гастроном»
4. www.pitportal.ru – Весь общепит России
5. www.edu.ru – каталог образовательных Интернет-ресурсов

Пронумеровано, скреплено и
заверено печатью 45

Авдеевская Елена

Директор

А.А. Чирова

А.А. Чирова

« 30 »

»

декабря

20 *19* г.

